

AKA ELECTRIC ®



das Standardgrillgerät mit den überzeugenden Vorzügen!

VEB ELEKTROGERÄTEBAU MÜHLHAUSEN



Technische Daten:

Stromart: 220 V Wechselstrom

Anschlußwert: 1250 W

Nutzraum: 350 x 200 x 220 mm

Motor: 220 V Wechselstrom 0,015 A

1 U/90 sek.—1

Wippenschalter: 10/250 Wechselstrom

Glimmlampe: Type R 29/21 E 220 V

Gewicht: ca. 9,0 kg

Zubehör:

1 Grillrost mit 2 verschiedenen Fußhöhen
a) großer Fuß
b) kleiner Fuß

1 Fettauffangschale Stahl-Blech weiß emailliert

1 Aushebegriff für Fettauffangschale

1 Grillspieß mit 2 Aufnahmeplatten mit Fleischklammern

4 Schaschlyk-Nadeln

1 Reflektor mit Alu-Folie belegt

(Diese Folie wird nach längerem Gebrauch durch Haushaltfolie ersetzt, die in Haushaltgeschäften erhältlich ist.)

Das ausgereifte Gerät wurde für Sie vom Entwicklungskollektiv des VEB Elektrogerätebau Mühlhausen unter Hinzuziehung von Fachexperten entwickelt und getestet. Es wird gemäß seiner Funktion in sehr kurzer Zeit Mittelpunkt aller elektrischen Geräte in der Küche sein.



Die überzeugenden Vorzüge sind:

1. Leichtes Bedienen beim
   Grillen
   Überbacken
2. Kurze Beschickungszeit mit hervorragendem Grilleffekt
3. Reduzierung des Fettanteils
4. Entwicklung von Duft- und Aromastoffen gegenüber herkömmlichen Garmachungsarten
5. Geräuschloser Lauf des Motors und Getriebes
6. Formschön und sehr geringer Reinigungsaufwand

Wissenswertes über das Grillen

Das Grillen ist ein Garen bei intensiver Hitze, wobei das Gargut eine schmackhafte Kruste erhält und sehr saftig bleibt.

Das Grillen geschieht auf dem vorgeheizten Metallrost sowie Grillspieß durch Strahlungswärme. Durch die trockene Hitze schließen sich die Poren und der ganze Saft bleibt im Fleisch, Fisch usw. enthalten. Gerade der Fleischsaft ist es, der das gewünschte Eiweiß, Mineralsalze und Phosphate enthält. Das Einreiben des Gargutes mit Öl dient lediglich dazu, daß es am Gitter (Rost) nicht anhängt und das Fleisch geschmeidig wird. Die intensive Strahlung bewirkt gleichzeitig das Lösen vorhandener Fette, die dann abtropfen, so daß eine bessere Verdaulichkeit gewährleistet ist. Gesunde Kost entspricht den heutigen diätischen Untersuchungen und Forderungen.

Durch Wenden des Grillrostes (großer bzw. kleiner Fuß) kann der Abstand zum Rohrheizkörper verändert werden, damit wirkt auch jeweils die Bestrahlungsintensität des Grillgutes unterschiedlich. Besonders zu beachten ist dies bei der Benutzung der oberen Einschubleiste.



BEDIENUNG DES GERÄTES

Anschließen des Gerätes

Vor dem Anschließen ist das Typenschild zu beachten. Nur an 220 V Wechselstrom anschließen, nur einwandfreie Schuko-Anschlußleitung und Steckdose verwenden. Gerät während der Benutzung zur Verhinderung von Bränden kontrollieren. Beachten Sie die Brandschutz-Anordnung Nr. 4 (für Haushalte).

Vor Bestückung Gerät ca. 8—10 Minuten vorheizen.

Montageanleitung für Spießgriff

Der Grillspieß wird ausgebaut geliefert. Um den Spießgriff montieren zu können, müssen folgende Arbeitsgänge durchgeführt werden:

1. Den Spieß nach dem Lösen der 2 Rändelschrauben herausziehen,
2. Sicherungsscheibe, die sich ca. 3 cm vom Spießende befindet, abdrücken (eventuell mit Schraubenzieher),
3. Spieß durch den Spießgriff stecken,
4. Zur Befestigung des Griffes wird die abgedrückte Sicherungsscheibe wieder in die Nut eingedrückt,
5. Der so mit dem Griff versehene Spieß wird wieder in die Aufnahmeplatten eingeschoben und durch die Rändelschrauben befestigt.



Gerät muß frei aufgestellt werden, der Einbau in Möbel ist verboten.

Grillen auf dem Rost

Fettauffangschale und Rost werden mittels Aushebegriff in die gewünschte Höhe eingeschoben bzw. mit Aushebegriff wieder entnommen.

Dann das Gerät vorheizen (ca. 10 min.). Dazu ist der rechte Wippenschalter zu betätigen. Anschließend kann das Grillgut eingelegt werden.

Vor Einlegen des Grillgutes ist das Gerät 10 min. vorzuheizen.

Hinweis:

Der Rost kann in drei verschiedenen Höhen eingeschoben werden.
Die Sichtscheibe wird je nach Rezeptur in eine der drei möglichen Stellungen gebracht.

Grillen am Spieß

Beim Grillen am Spieß ist der Rost herauszunehmen. Die Fettauffangschale wird in die unterste Einschubhöhe gebracht.

Gerät vorheizen. Während dieser Zeit wird das Grillgut auf den Spieß bzw. die Schaschlyknadeln aufgesteckt.

Der bestückte Spieß wird in das ersichtliche Kupplungsstück eingeschoben und der linke Wippenschalter wird für die Funktion des Motors betätigt.

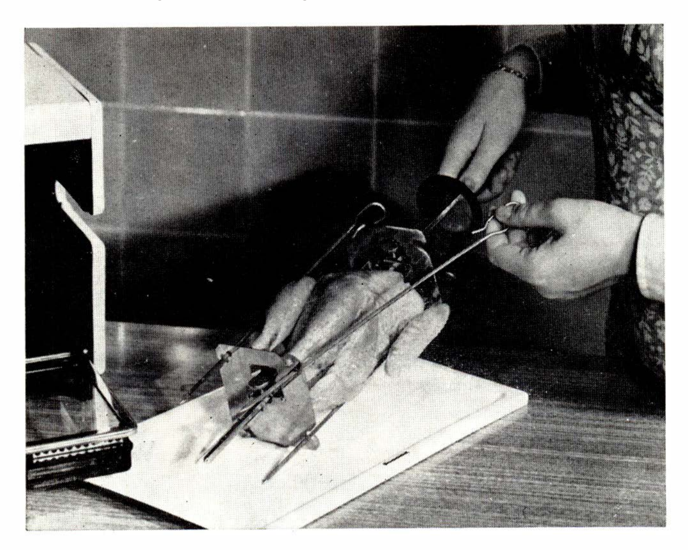
Sichtscheibe ebenfalls entsprechend der Rezeptur einrasten.

Beim Aufspießen des Grillgutes ist zu beachten, daß ringsum gleicher Abstand zur Heizung gehalten wird. Abstehende Teile, z. B. Geflügel, können mit den Schaschlyknadeln angesteckt und begrenzt werden. Das Grillgut ist mittig aufzuspießen.



Das Spießen eines Broilers

Die Nadeln werden mit der Spitze in das Loch der linken Aufnahmeplatte eingeführt und mit der Öse in die Schlitze der rechten Platte eingelegt. Durch eine Drehung wird die Nadel eingerastet. Hierdurch werden Keulen und Flügel zusammengehalten (siehe Bild).



Vor dem Reinigen des Gerätes

Netzstecker ziehen
Gerät im warmen Zustand reinigen und nicht ins Wasser tauchen

Das Grillen, Gratinieren und Überbacken umfaßt Vorspeisen, zarte Fleischteile aller Arten, Fisch, Wild, Geflügel und Süßspeisen.

Zur Erleichterung der Herstellung wohlschmeckender Speisen

dienen die beigefügten 4 Gewürzproben, welche für folgende Geschmacksrichtungen abgestimmt sind:

1. Steak-Gewürz
2. Schaschlyk-Gewürz
3. Geflügel-Gewürz
4. Fisch-Mariniergewürz

Diese Gewürze sind eine Neuentwicklung der Konsum-Gewürzmühle Schönbrunn, speziell für den Grill infra-80.

Diese Gewürze sind in einer größeren Verpackung im Handel erhältlich.



...UND NUN GUTEN APPETIT!

REZEPTE

für die Herstellung schmackhafter, bekömmlicher Gerichte

entwickelt und erprobt von Herrn Eberhard Blüthner, Chefkoch im Interhotel „Am Ring", Leipzig

Saucen Marinaden

Holländische Sauce

3 Stück Eigelb
1 Eischale mit kaltem Wasser
½ Teelöffel Zitronensaft
Salz nach Geschmack
0,2 kg Sahna oder Butter

Es handelt sich hier um eine zarte, wohlschmeckende Sauce, die sowohl zum Überbacken als auch als Beilage (in kleinen Mengen aufgrund des hohen Fettgehaltes) geeignet ist.

Sahna oder Butter läßt man „auskochen" und anschließend 5 Minuten stehen, damit sich die Molke von der Butter am Topfboden absetzen kann. In der Zwischenzeit werden das Eigelb und das Wasser in einen Ton- oder Emaille-Topf (sonst wird das Eigelb schwarz) gegeben und im Wasserbad mit einem kleinen Schneebesen oder Rührgerät so lange geschlagen, bis das Eigelb bindet und etwas warm geworden ist (blutwarm!). Die ausgekochte warme Sahna oder Butter schlägt man anfangs tropfenweise, dann später schneller unter das Eigelb (ohne Molke).

Gewürzt wird die Sauce mit Zitronensaft und Salz. Aufbewahrt wird die Sauce an einer gelinden Stelle des Ofens. Anderenfalls gerinnt die Holländische Sauce und man muß den Vorgang der Herstellung wiederholen.

Choron-Sauce

Die Choron-Sauce ist eine Ableitung der Holländischen Sauce. Unter 50 g Holländische Sauce rührt man 10 g Tomatenmark oder Ketschup.

Würzige Ketschup-Sauce

0,2 kg Ketschup
0,1 kg Perl- oder Silberzwiebeln oder Mixed-Pickles ohne Saft
0,03 l Deutscher Wodka
Curry, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker nach Geschmack

Die Perl- oder Silberzwiebeln werden eine halbe Stunde in heißem Wasser vom Essig ausgelaugt, gehackt und mit dem Wodka und Gewürzen unter den Ketschup gezogen. Diese würzige, wohlschmeckende Sauce paßt zu allen gegrillten Fleischgerichten.

Bier-Marinade

0,25 l Bier (Pils)
0,15 l Wasser
2 Prisen Majoran
1 Teelöffel Gewürzsalz „delikat" gestrichen voll
0,05 l Essig

Alle angegebenen Rohstoffe werden kräftig vermischt und das jeweilig angegebene Fleisch eingelegt.



Broiler vom Grill

1 Broiler — etwa 1 kg
Salz, Geflügelgewürz
0,1 kg Öl

Der Broiler wird mit Öl bestrichen, innen und außen kräftig gesalzen und reichlich mit Geflügelgewürz bestreut.

Die Gewürze läßt man 1 Stunde einwirken, dann wird der Broiler gespießt, die Flügel und Keulen mit den Schaschlyknadeln angesteckt. Bei geschlossenem Sichtfenster dauert die erste Bräune 12 Minuten, nach 35 Minuten wird das Fleisch nochmals mit dem Rest des Öls bepinselt. Nach 50 Minuten ist der Broiler appetitlich braun, saftig und zart.

Beim Grillen von kleineren Broilern muß man von der hier aufgestellten Faustregel: 1 kg Broiler = 50 Minuten Grillzeit, umrechnen.

Grillen von Geflügel



Grillen von Geflügel

Gegrillte Broilerkeulen

0,8 kg Broilerkeulen = 4 Stück
0,06 kg Öl
Salz, Geflügelgewürz

Die gesalzenen Broilerkeulen werden mit Geflügelgewürz reichlich bestreut, 1 Stunde mariniert und danach 40 Minuten unter öfterem Wenden und Ölen bei mittlerer Einschubleiste und geschlossener Sichtscheibe gegrillt.



Gegrillte Forellen

1,0 kg ausgeschlachtene Forellen (4 Stück)
6 Messerspitzen Fisch-Mariniergewürz
4 Messerspitzen Salz
0,04 kg Öl
0,04 kg Butter oder Sahna
8 Spritzer Worchester

Die gesäuberten Forellen werden innen und außen mariniert mit Kräuteröl, Fisch-Mariniergewürz und Worchester. Das Ganze läßt man 1 Stunde ziehen.

Bevor die Forellen bei geöffneter Sichtscheibe, kleinem Fuß und oberer Einschubleiste 20 Minuten lang gegrillt werden, erfolgt das Salzen.

Die angegebene Menge Butter oder Sahna dient zwischendurch zum Bestreichen der Forellen. Die Forellen erhalten dadurch eine schöne knusprige Farbe.

Als Beilage reicht man Schwenkkartoffeln, Zitrone und Salate der Saison.

Schaschlyk von Heilbuttfilet

Rezeptur für 4 Personen:

0,600 kg Heilbuttfilet
0,100 kg Letscho ohne Saft
0,040 kg Öl
4 Messerspitzen Fisch-Mariniergewürz
2 Messerspitzen Salz
0,060 kg Ketschup
8 Spritzer Worchester

Das angetaute Heilbuttfilet wird in Stücke zu 30 g geschnitten in einer Größe von 3,5 x 2,5 cm.

Der Rohstoff Fisch ist sehr zart und würde auf dem Spieß während des Grillvorgangs immer rutschen. Als Begrenzung spießt man am Anfang und Ende je 1 Stückchen rohe Kartoffel auf.

Im Wechsel wird das angetaute, gewürfelte Heilbuttfilet und das Letscho aufgespießt.
Vor dem Grillen werden die Spieße gesalzen und bei geöffneter Sichtscheibe 15 Minuten gegart.

Grillen von Fisch



Die nachstehenden Toaste können sowohl als Vorspeisen oder auch als würzige Appetitshappen serviert werden.

Kleine Pikanterien

Beim Anfertigen sind folgende Hinweise zu beachten:

1. Weiß- oder Schwarzbrot wird je nach Verwendungszweck und Geschmack leicht getoastet oder mit Butter bestrichen und danach mit den jeweiligen Zutaten belegt.
2. Die Scheiben müssen mit den Zutaten ganz bedeckt sein, sonst entstehen tiefbraune Stellen mit unangehmem Geschmack.
3. Die zu überbackenden Mischungen werden zum Schluß mit Semmelbrösel und geriebenem Käse bestreut, mit Holländischer Sauce überzogen oder mit Käse belegt. Der Bräunungseffekt und Geschmack wird damit wesentlich erhöht und verbessert.

Appetits-Toast

0,075 kg gekochter Schinken
0,005 kg Schnittlauch
0,075 kg Paprikaschoten, mariniert
0,070 kg Speck
1 Messerspitze Steakgewürz

Unter den gewürfelten Schinken und Paprikaschoten zieht man fein geschnittenen Schnittlauch und Steakgewürz.

Das Ganze ordnet man auf den halbierten Toastscheiben an und gibt ganz fein in Streifchen geschnittenen Speck darüber.

8 Minuten dauert das Überbacken des Toastes bei mittlerer Einschubleiste und geschlossener Sichtscheibe.

Der Speck wird dabei ganz rösch und überträgt die Aromen auf das Gemisch.

Gefüllte Tomaten

0,5 kg Tomaten (4 Stück)
4 Stück Eigelb
0,020 kg Butter oder Sahna
0,200 kg Schnittkäse
Steakgewürz, Prise Pfeffer, Salz

Von den Tomaten schneidet man einen „Deckel" ab, höhlt das Innere mit einem Teelöffel vorsichtig aus, würzt mit je einer Prise Steakgewürz, Salz und etwas Pfeffer. In die Tomate gibt man 5 g Butter oder Sahna, schlägt vorsichtig ein abgelassenes Eigelb hinein, salzt dieses und belegt das Ganze mit Käse.

Bei mittlerer Einschubleiste und geschlossener Sichtscheibe dauert das Überbacken 7 Minuten. Man reicht $^1/_2$ Scheibe Toast zu dieser Vorspeise.

Geflügel-Ragout fin auf Toast

Rezeptur für 4 Personen:

2 Scheiben Toastbrot, halbiert
0,2 kg Geflügel-Ragout fin
0,08 kg Holländische Sauce
0,01 kg geriebener Käse

Auf die halbierten Scheiben gibt man je 50 g warmes Geflügel-Ragout fin, überzieht dieses mit einem Löffel Holländischer Sauce und bestreut mit geriebenem Käse.

Bei offenem Sichtfenster, mittlerer Einschubleiste dauert das Überbacken 2 Minuten.

Beim Servieren reicht man Worchestersauce und Zitronensaft dazu.



Geflügel-Ragout fin auf Toast
ein köstliches Zwischengericht . . .



Gefülltes Kaßlersteak

0,500 kg Kaßler-Kotelettfleisch = 4 Stück
0,040 kg Kräuterbutter
0,200 kg Waldpilze oder Zuchtchampignons, gedünstet
1/4 Bund Petersilie, gewogen
Öl
Pfeffer (Salz entfällt)

In eine dicke Scheibe Kaßlerfleisch von 125 Gramm schneidet man vorsichtig eine tiefe Tasche, drückt die Teile etwas breit und füllt gehackte, gedünstete, mit Petersilie vermischte Waldpilze und Kräuterbutter in das Kaßlersteak. Mit 2 Rouladennadeln wird das Steak zugespießt, gepfeffert, geölt und mit kleinem Fuß auf der oberen Einschubleiste 4 Minuten gegrillt, gewendet und nach weiteren 5 Minuten ist das gefüllte Kaßlersteak fertig.

Zu diesem Gericht passen gebackene Kartoffeln oder Toast und Salate der Saison.



Rostbratwürste „Spezial"

4 Stück Rostbratwürste je 100 g
Marinade für Rostbratwürste
(siehe Kapitel Marinaden)

Die Rostbratwürste läßt man bei mehrmaligem Wenden bis 2 Stunden in der Marinade liegen.

Bei geschlossener Sichtscheibe, oberster Einschubleiste und kleinem Fuß, werden die Rostbratwürste 17 Minuten gegrillt.

Während dieser Zeit werden die Rostbratwürste 4—5 mal mit der Marinade bepinselt.

Thüringer Rostbrätel

0,400 kg Schweinskamm ohne Knochen
0,040 kg Öl

Biermarinade (siehe Kapitel Marinaden)
Steakgewürz

Der in Scheiben zu 100 g geschnittene Schweinekamm wird 3 Std. lang in Bier-Marinade eingelegt.

Danach läßt man das Fleisch abtropfen, tupft es vorsichtig trocken, ölt und bestreut das Ganze mit Steakgewürz.

Auf der obersten Einschubleiste, großem Fuß, geöffnetem Sichtfenster, werden die Thüringer Rostbrätel 6 Minuten gegrillt.

Rumpsteak vom Grill

0,600 kg Roastbeef = 4 St. Rumpsteak à 150 g

0,060 kg Öl
Steakgewürz

Das Fleisch wird nicht geklopft, damit die Rumpsteaks innen schön saftig bleiben.

Nach dem Einölen, Würzen und Liegenlassen (1—2 Stunden), werden die Rumpsteaks bei geöffnetem Sichtfenster, kleinem Fuß, oberster Einschubleiste, nach 3 Minuten gewendet, nach weiteren 5 Minuten sind die Rumpsteaks fertig gegrillt.

Bei Fleischeinsätzen von 100 g verringert sich die Gesamtzeit auf 5 Minuten, außerdem kommt der große Fuß zum Einsatz.

Schaschlyk mit würziger Ketschup-Sauce

0,120 kg Leber
0,290 kg Schweinekamm
0,050 kg Speck
0,100 kg Roastbeef
0,040 kg Zwiebeln
0,060 kg Öl
Schaschlykgewürz

Das Fleisch wird in Stücke von 3 x 3 x 0,5 cm geschnitten, außer dem Speck. Der Speck erhält eine Stärke von nur 0,2 cm, damit er allseitig schön braun wird.

Im Wechsel werden alle Rohstoffe aufgesteckt, so daß jeder Spieß ein Gewicht von 150 g erhält.

Die Spieße werden mit Öl eingepinselt, mit Schaschlykgewürz bestreut und 2 bis 3 Std. und häufigem Wenden mariniert. Die bestückten Schaschlyknadeln werden in die beiden Aufnahmeplatten des Grillspießes eingerastet und anschließend 15 Minuten gegrillt (bei geöffneter Sichtscheibe). Die Fettauffangschale wird auf die unterste Einschubleiste gebracht.

Schweinesteak vom Grill

0,400 kg Kotelettfleisch (4 Stück je 100 g)
0,030 kg Öl
Steakgewürz

Das Kotelettfleisch wird etwas geklopft, mit Öl bepinselt und mit Steakgewürz gleichmäßig bestreut und 1 Stunde bei mehrmaligem Wenden liegengelassen.

Auf der obersten Einschubleiste, großem Fuß, geöffnetem Sichtfenster, werden die Steaks nach 2 Minuten gewendet und sind nach weiteren 2,5 Minuten fertig.

Bei Einsätzen von 150 g Fleisch erhöht sich die Grillzeit auf 6,5 Minuten und der Rost wird gewendet, zum Einsatz kommt der kleine Fuß.

Bei Fleischeinsätzen unter 100 g grillt man nur noch von einer Seite, da die vorgeheizten Stäbe des Grillrostes gleichzeitig mitgaren. Durchschnittliche Grillzeiten liegen dann bei 2 bis 3 Minuten. Zum Einsatz kommt der große Fuß.



„Grill-Köchen befreundeter Länder in die Töpfe geschaut"

Gefüllte Leber „Kiewer Art"

0,040 kg Leber
0,080 kg Apfelwürfelchen
0,040 kg Zwiebelscheibchen
0,040 kg Öl
Gewürze: Salz, Pfeffer

Aus einem dicken Stück Leber trennt man eine Scheibe knapp durch, der nachfolgende durchgehende Schnitt von nochmals 0,5 cm Dicke läßt eine sogenannte „Tasche" zum Füllen entstehen.

Die Leber wird von allen Seiten mit Pfeffer leicht gewürzt, gesalzen jedoch erst nach dem Grillvorgang, da die Leber sonst hart wird. In die Tasche füllt man Apfelwürfelchen, vermischt mit gebratenen, gesalzenen und erkalteten Zwiebelscheibchen. Die Lebertasche wird mit 2 Rouladennadeln gut zugesteckt, mit Öl eingepinselt und auf dem Grillrost mit kleinem Fuß in die obere Leiste geschoben. Bereits nach 3 Minuten kann das erste Mal vorsichtig gewendet, nach weiteren 4 Minuten Garzeit gesalzen und angerichtet werden.

Bulgarischer Grill-Pfirsich

8/2 FF-Pfirsiche
16 Stück entsteinte Sauerkirschen
0,04 kg Butter oder Sahna
1/2 Messerspitze Zimt
0,080 kg Zucker
0,050 kg Weißwein
0,100 kg geschlagene Sahne

Die angetauten Pfirsiche werden mit je 2 Stück entsteinten Sauerkirschen gefüllt und in der Fettauffangschale bei geschlossenem Sichtfenster, mittlerer Einschubleiste unter Zugabe von 50 g Weißwein 25 Minuten gegrillt.

Zucker und Zimt gibt man in die zerlassene Butter und betropft nach 10 Minuten die Pfirsiche in Intervallen von 4 Minuten.

Die sich bildende Sauce gibt man nebst eisgekühlter, geschlagener Sahne über die gefüllten Pfirsiche.

Rumänische Schweinswürstchen

Rezeptur für 7 Personen =

14 Würstchen à 50—55 g:
0,500 kg Schweinekamm ohne Knochen
0,075 kg Zwiebeln
0,001 kg Majoran
0,010 kg Pfefferschoten aus Gläsern (Peperoni) ohne Saft und Kerne, oder Paprikapulver als Gewürzträger
1 Messerspitze Pfeffer
0,100 kg Gewürzgurken ohne Saft
0,080 kg Salz
3 Messerspitzen Hackfleischgewürz
0,010 kg Schnittlauch
0,010 kg Petersilie
1 Prise Knoblauchsalz
0,070 kg Öl

Schweinefleisch, Zwiebeln, Pfefferschoten und Gewürzgurken werden durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes gedreht (Art Hackepeter). Die Masse wird mit den angegebenen Gewürzen und Kräutern gut durchgearbeitet.

Diese Hackmasse ist durch die Zugabe von gehackter Petersilie und Schnittlauch würzig und appetitanregend.

Aus der Masse werden fingerlange Würstchen, à 50—55 g, mit feuchten Händen geformt.

Die Schweinswürstchen werden mit Öl eingestrichen.

Auf dem Grillrost mit kleinem Fuß werden 15 Minuten bei mittlerer Einschubleiste, geschlossener Sichtscheibe, die Schweinswürstchen gegrillt, gewendet und weitere 7 Minuten bei offener Scheibe in der oberen Einschubleiste zu Ende gegrillt.

Die Schweinswürstchen sind sehr saftig und würzig. Als Beilage gibt man Ketschup und Toast oder gebackene Kartoffeln und Salate.



Schinken-Käse-Toast

Rezeptur für 4/2 Toaste:

2 Scheiben Toastbrot, diagonal geschnitten
0,02 kg Butter oder Sahna
0,01 kg gekochter Schinken
0,06 kg Schnittkäse
0,08 kg Apfelwürfel

Herstellung:

Auf die mit Butter oder Sahna bestrichenen Toastscheiben gibt man eine Mischung von Apfel- und Schinkenwürfelchen. Das Ganze wird mit Käsescheiben abgedeckt und 8 Minuten lang bei offenem Sichtfenster und mittlerer Einschubleiste überbacken.

ein kräftig-würziger Appetitsbissen . . .

VEB Elektrogerätebau Mühlhausen

57 Mühlhausen

Mitglied des Warenzeichenverbandes Elektrogeräte der DDR e.V.



AKA ELECTRIC ®

Gestaltung Walter Beng Mühlhausen R 1251-73 Gesamtherstellung VOB Eichsfelddruck, Heiligenstadt V 8-2 41000 249